

УТВЕРЖДАЮ:
директор МОКУ СОШ пгт Лальск
Лузского муниципального округа
Кировской области
_____ А.А.Зарубин

Приказ №03-22/14 от 05.03.2025 г.

Программа

производственного контроля над качеством и безопасностью приготовляемых блюд

МОКУ СОШ пгт Лальск Лузского муниципального округа Кировской области

организующей питание детей

в летнем оздоровительном лагере «Росинка» дневного пребывания

с 02 июня 2025 по 26 июня 2025 года – 1 смена (продолжительностью 18 дней),

с 01 июля 2025 по 24 июля 2025 года – 2 смена (продолжительностью 18 дней).

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственное лицо	Нормативная, нормативно- техническая методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно - сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной продукции; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	Каждая партия поступивших сырья и пищевых продуктов	Фельдшер школы Попова С.В.	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 ГОСТ Р 51074-2003 СанПин 2.3.2.1078-01

2	Контроль на этапе технологических процессов.	Процесс приготовления, готовая продукция.	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров); Готовой продукции: - органолептические показатели; - физико-химические и микробиологические показатели. Обеда на калорийность: - физико-химические показатели Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: -органолептическое, микробиологические показатели.	1 раз в смену	Фельдшер школы Попова С.В.	СП 2.3.6.1079-01 СанПин 2.3.2.1078-01 Нормативная и техническая документация СП 2.3.6.1079-01 СанПин 2.1.4..1074-01
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря.	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары,	(не менее 10 смывов)	Фельдшер школы Попова С.В.	СП 2.3.6. 1079-01

			рук и спецодежда персонала.			
4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: -микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха, шум, вибрация)	Перед открытием и во время эксплуатации		СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 Постановление Минтруда №12 от 14.03.97г., Р 2.2.755-99

Начальник лагеря:

Е.Б.Лагунова